

IVG

Conto alla rovescia per il via a Sagralea: gusti, tradizioni e piatti tipici

di **Redazione**

11 Agosto 2017 - 10:56



Albenga. Un trionfo di gusti, sapori e tradizioni della Liguria: la cucina di Sagralea, che quest'anno compie 50 anni e che torna a Salea d'Albenga dal 15 al 20 agosto, è un vero trionfo di prodotti tipici lavorati con sapienza da cuoche e cuochi. Ed ecco, allora, i tradizionali ravioli al sugo, le trofie al pesto, la polenta tartufata (uno dei must della sagra).

Amplissima la carta dei secondi: il goloso stoccafisso in buridda, il coniglio alla ligure (veramente alla saleasca, leggermente diverso dalla ricetta tradizionale, ma altrettanto buono), la grigliata mista di carne, lo spada grigliato, i gamberoni sempre alla griglia. Condiglione, ricco e fresco, e patatine fritte tra i contorni. Non mancano i piatti sfiziosi, come il pan fritto, da solo o con il gorgonzola, e la panizza frita.

Per non parlare del tagliere di formaggi e salumi, preparato nella "piazza del vino", ottimo per un aperitivo o un dopocena goloso. Questa la tradizione, ma non mancano le novità,

come le trofie nere ai sapori liguri di Giorgione, il celebre chef del Gambero Rosso che farà ritorno quest'anno a Sagranea domenica 20 Agosto, la "polenta ubriaca" (con sugo di pesce), ricetta regalata lo scorso anno in uno show cooking di Max Mariola, e il polpo in guazzetti (nel senso che sono due tipi di guazzetto), ricetta che sarà presentata il 15 agosto, serata di apertura, in un cooking show da Andy Luotto.

Ovviamente non ci siamo dimenticati i dolci: la torta Sagranea è l'ospite d'onore (la crema è al Pigato), ma le fanno da damigelle i baci al Pigato, le pesche al Pigato e le crostate alla marmellata.

Da giovedì 17 a domenica 20, inoltre, sarà possibile scegliere un menù gluten free.

Le cucine apriranno tutte le sere alle 19, così come gli stand della grande mostra mercato di merci varie e quelli dei produttori di vini e oli liguri.